Saladmaster®

We Change Lives™

Induction Cooktop

Encimera de inducción

Table de cuisson à induction



Use and Care Guide • La Guía del Uso y Cuidado • Guide d'utilisation et d'entretien

Before using your appliance, please read these instructions completely.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Antes de usar el aparato, lea estas instrucciones en su totalidad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Avant d'utiliser l'appareil, prière de lire ces instructions dans leur intégralité.

PRIÈRE DE CONSERVER CES INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. DO NOT touch hot surfaces.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plug, or induction cooktop in water or in other liquid.
4. Check that the power rating of the induction cooktop does in fact match that of your household electrical wiring system.
5. It is essential that the induction cooktop is connected to a grounded socket.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before cleaning and storing.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or which has been malfunctioning or damaged in any manner. Contact your nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
9. DO NOT use outdoors.
10. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the unit off, then remove plug from wall outlet.
14. Persons using a pacemaker must consult a physician before using this item.
15. DO NOT use appliance for other than intended use.
16. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
17. CAUTION: To reduce the risk of electrical shock, connect to properly grounded outlets only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

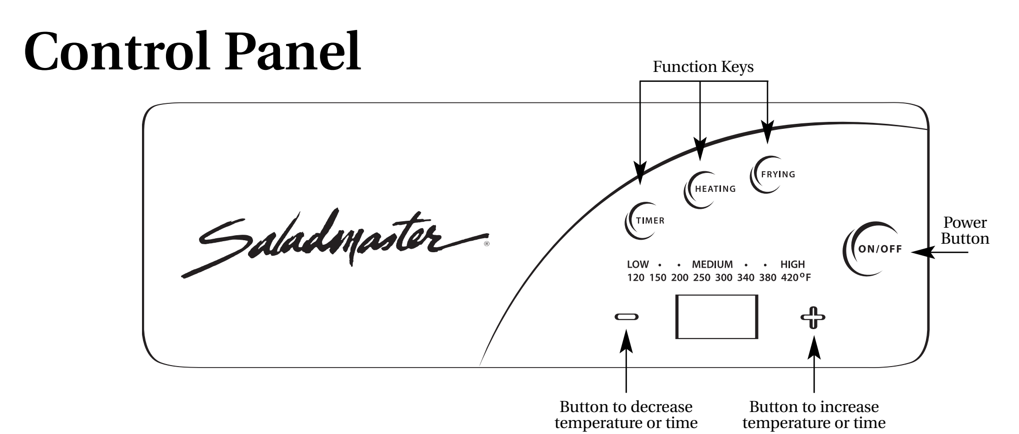
Cautions

Your safety is our concern. Be sure to observe the following to prevent malfunction that may cause an accident:

- DO NOT attempt to repair induction cooktop. Contact your dealership for service.
- Please put the induction cooktop on a horizontal counter. Keep away from wall or other items at least 4" (10 cm).
- Use only one unit per electrical outlet to avoid circuit overload.
- DO NOT use induction cooktop in high humidity, or near heat sources.
- DO NOT operate with an empty cooking utensil.
- DO NOT put knife, fork, spoon, cookware lid, or aluminum foil on the induction cooktop, as they may be heated.

- DO NOT put paper, cloth or aluminum foil between cookware and induction cooktop.
- DO NOT use induction cooktop on a carpet or tablecloth, as this may block the vent and affect the emanation of heat.
- DO NOT hit the induction board. If there is a crack, please unplug the induction cooktop immediately and contact your dealership for service.
- DO NOT reheat food in sealed containers such as cans, as they may explode.
- DO NOT move induction cooktop when there is cookware on it or if it is plugged in.
- Set the unit on a stable surface. Do not drop it.
- When finished cooking, the induction cooktop may still be hot. Do not touch or clean the cooktop until completely cooled.
- Keep the unit out of reach of children.
- DO NOT immerse the induction cooktop in water.
- Keep the induction cooktop clean. Avoid any matters from getting into the cooktop vents as this may cause damage.
- A short cord is provided to reduce the risks of becoming tangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are not recommended.
- DO NOT damage the power cord and do not attempt to repair it if it is damaged. To avoid damage to the power cord, never attempt to customize the cord. Keep the cord away from high temperatures. Avoid unnecessary bending, twisting, and pulling on the cord. Never place heavy objects on the cord or attempt to tie it up. Using a damaged power cord can lead to electrical shock, shorting or fire.
- Ensure that the plug fits all the way into the electrical outlet. Partially plugged-in cords may cause electrical hazard.

Control Panel



Power Settings

The induction cooktop is pre-programmed with eight temperature settings, consistent with standard electric range settings. Please refer to the temperature scale located on the ceramic cooktop to assist with cooking settings.

How to Cook

Plug the induction cooktop into a 120V electrical outlet that is not operating another appliance. Unit will "beep" and function lights will flash and then turn off. Display window will flash "---" and the ON/OFF button will flash indicating the unit is plugged in. Press the ON/OFF button once to turn the unit on. The ON/OFF button and display will illuminate. Unit is now ready for use. Place an induction-compatible cooking utensil on the cooktop before selecting cooking function.

Heating Function

Press the HEATING button. The display will illuminate and begin heating at 300°F/150°C. To adjust temperature, press the + or – buttons.

Frying Function

Press the FRYING button. The display will illuminate and heat at 420°F/215°C. To adjust temperature, press the + or – buttons. Note: Preheating your cookware will take a much shorter time than with conventional ranges.

Timing Function

The maximum time the timer can be activated is for 9 hours 59 minutes. The Timer function can be activated at any time during heating or frying operations. To activate, press the TIMER button. The display will read 0:15 with the 0 flashing. Press the + or – button to change the hour setting, then press the TIMER button to change the minute setting. With the 15 flashing, use the + or – button to change the desired countdown time. After 5 seconds the time will be selected. Toggle between the temperature and timing display by pressing either the HEATING, FRYING or TIMER button. When the desired cooking time is reached, the unit will beep 5 times, the function light will flash once, and heating will stop. If there is no action for 5 minutes, the power to the induction cooktop will turn off.

How to Clean

Be sure to unplug and carry out these operations after the unit has cooled. Never submerge the unit in water or directly under tap water. Wipe the cooktop and body with a damp dishcloth. Tough stains can be removed using a powder or liquid cleanser.

Induction Capable Cookware

Suitable Cookware

- For best results we recommend using Saladmaster cookware.

Non-Suitable Cookware

- Stainless steel cookware without magnetic properties
- Glass
- Ceramic
- Earthenware
- Aluminum

Warning Message & Protection System

It is recommended that the cooktop be used in a 120V electrical outlet that is not operating another appliance. Dips or surges in the power, operating the unit closer than 4" (10 cm) from walls, blocked vents, or use of non-magnetic cookware or cookware without food or liquid may cause the appliance to go into a protection mode.

E0 – Circuit breakdown detection
E2 – Cooktop overheat protection
E3 – High voltage protection (greater than 140V)
E4 – Low voltage protection (less than 90V)
E5 – Sensor detection protection
E6 – Cooking surface overheat protection (when the temperature at the bottom of the cookware is too high — over 560°F/295°C)

If no cookware, unsuitable cookware, or cookware smaller than 3¼" (8 cm), the cooktop will not operate.

For your protection, the cooktop is equipped with a two-hour idle protection. If the cooktop temperature is set to 300°F/150°C or higher and does not receive any instruction within two hours during operation (unless the timer function is being used), the cooktop will shut off automatically.

Troubleshooting Guide

Problem: When plugged in, there is no beep and power lamp is not on.

Possible Solutions:

- Make sure unit is plugged in properly and electric outlet is functioning.
- Make sure cookware is put on the center of the ceramic plate.

Problem: Warning beep sounds continuously and the unit stops running after 15 seconds.

Possible Solutions:

- Check if the cookware is suitable for induction cooking.
- Check if the cookware is put in the center on the ceramic plate.
- Check if the diameter of the cookware is larger than 3¼" (8 cm).

Problem: Suddenly stops heating when operating.

Possible Solutions:

- Check if the environmental temperature is very high.
- Check if the ventilation holes are blocked.
- Use an electrical outlet that is not being used by another appliance.
- The protection device is operating. Wait for 10 minutes and try again.

MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre las que se encuentran las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. NO toque las superficies calientes.
3. Para protegerse de peligros eléctricos, no sumerja en agua ni en otro líquido el cable, el enchufe o la encimera de inducción.
4. Verifique que la potencia nominal de la encimera de inducción coincida exactamente con la del sistema de cableado eléctrico de su hogar.
5. Es esencial que la encimera de inducción se conecte a un tomacorriente con conexión a tierra.
6. Se requiere supervisión directa cuando un niño use cualquier aparato o se use cerca de uno.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
8. NO opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado, o que haya tenido un funcionamiento defectuoso o daños de cualquier tipo. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para que lo revisen, reparen o ajusten.
9. NO lo use en exteriores.
10. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mesón, ni toque superficies calientes.
11. NO coloque el aparato sobre un quemador a gas o eléctrico caliente o cerca de éste ni en un horno caliente.
12. Se debe tener el máximo cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Siempre conecte el cable primero al aparato y luego al tomacorriente de pared. Para desconectarlo, apague el aparato y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
14. Las personas que usen un marcapasos deben consultar a un médico antes de usar este artículo.
15. NO use el aparato para usos que no sean el que se indica.
16. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.
17. PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conecte el artefacto sólo a tomacorrientes debidamente conectados a tierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

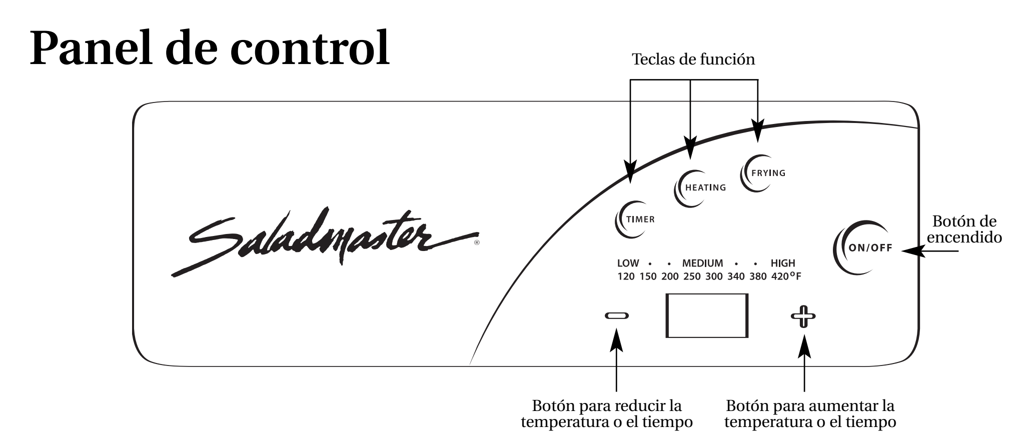
Precauciones

Su seguridad es nuestra preocupación. Asegúrese de tener en cuenta lo siguiente para evitar el funcionamiento defectuoso que pudiese provocar un accidente:

- NO intente reparar la encimera de inducción. Comuníquese con el concesionario para obtener servicio técnico.
- Coloque la encimera de inducción sobre un mesón horizontal Manténgala lejos de la pared o de otros artículos al menos 10 cm (4 pulg.).
- Use sólo una unidad por tomacorriente eléctrico para evitar la sobrecarga del circuito.
- NO use la encimera de inducción en lugares de gran humedad ni cerca de fuentes de calor.
- NO la opere con un utensilio de cocina vacío.
- NO coloque un cuchillo, tenedor, cuchara, tapa o lámina de aluminio sobre la

encimera de inducción, ya que se pueden calentar.
- NO coloque papel, ropa ni papel de aluminio entre los utensilios de cocina y la encimera de inducción.
- NO use la encimera de inducción sobre una alfombra o un mantel, ya que esto puede obstruir la ventilación y afectar la emanación de calor.
- NO golpee el tablero de inducción. Si existe una grieta, desenchufe inmediatamente la encimera de inducción y comuníquese con el concesionario para obtener servicio técnico.
- NO recaliente alimentos en envases sellados como latas, ya que pueden explotar.
- NO mueva la encimera de inducción cuando tenga utensilios de cocina encima o si está enchufada.
- Coloque la unidad sobre una superficie estable. No la deje caer.
- Cuando termine de cocinar, es posible que la encimera de inducción aún esté caliente. No la toque ni limpie hasta que se haya enfriado completamente.
- Mantenga la unidad lejos del alcance de los niños.
- NO sumerja la encimera de inducción en agua.
- Mantenga la encimera de inducción limpia. Evite que cualquier materia ingrese en los orificios de ventilación de la misma, ya que ello puede provocar daños.
- Se le ha provisto un cable corto con el fin de reducir los riesgos de enredo o caídas más comunes en cables más largos. No se recomienda el uso de cables de extensión.
- NO dañe el cable de alimentación ni intente repararlo si está dañado. Para evitar que se dañe el cable de alimentación, nunca intente adaptarlo. Mantenga el cable lejos de temperaturas altas. Evite que se produzcan curvaturas, torceduras y tirones innecesarios en el cable. Nunca coloque objetos pesados sobre el cable ni intente amarrarlos con él. Si usa un cable de alimentación dañado, se pueden producir descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.
- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en el tomacorriente eléctrico. Los cables que se enchufen parcialmente pueden provocar peligros eléctricos.

Panel de control



Ajustes de la potencia

La encimera de inducción está programada previamente con ocho ajustes de temperatura, que corresponden a la configuración estándar para cocinas eléctricas. Consulte la escala de temperaturas que se encuentra en la encimera de cerámica para obtener ayuda con la configuración de la encimera.

Cómo cocinar

Enchufe la encimera de inducción en un tomacorriente eléctrico de 120 V que no esté funcionando con otro aparato. La encimera emitirá un sonido, las luces de función destellarán y luego se apagarán. La pantalla destellará “---” y el botón ON/OFF también lo hará, lo que indica que la encimera está enchufada. Presione una vez el botón ON/OFF para encender la unidad. Se iluminarán el botón ON/OFF y la pantalla. Ahora la encimera está lista para su uso. Coloque un utensilio de cocina compatible con sistemas de inducción sobre la encimera antes de seleccionar la función para cocinar.

Función de calentamiento

Presione el botón HEATING (Calentamiento). La pantalla se iluminará y la unidad comenzará a calentar a 150° C (300° F). Para ajustar la temperatura, presione los botones + o –.

Función de freído

Presione el botón FRYING (Freído). La pantalla se iluminará y la unidad calentará a 215° C (420° F). Para ajustar la temperatura, presione los botones + o –. Nota: El precalentamiento de sus utensilios de cocina demorará mucho menos que en las cocinas convencionales.

Función de temporización

El tiempo máximo por el cual se puede activar el temporizador es de 9 horas y 59 minutos. La función de temporizador se puede activar en cualquier momento durante las operaciones de calentamiento o freído. Para activarla, presione el botón TIMER (Temporizador). La pantalla mostrará 0:15 con el 0 destellando. Presione el botón + o – para cambiar la configuración de horas y luego presione el botón TIMER para cambiar la configuración de minutos. Cuando esté destellando el 15, use el botón + o – para cambiar el tiempo de cuenta regresiva que desee. Después de 5 segundos se seleccionará el tiempo. Alterne entre la pantalla de temperatura y temporización presionando el botón HEATING, FRYING o TIMER. Cuando se llegue al tiempo de cocción deseada, la unidad emitirá un sonido 5 veces, la luz de función destellará una vez y se detendrá el calentamiento. Si no se realiza ninguna acción dentro de 5 minutos, se apagará la alimentación a la encimera de inducción.

Cómo limpiar

Asegúrese de desenchufar y realizar estas operaciones después de que se haya enfriado la unidad. Nunca sumerja la unidad en agua ni la ponga directamente bajo el agua de la llave. Limpie la encimera y el cuerpo de la misma con un paño de cocina húmedo. Las manchas difíciles se pueden eliminar con un limpiador en polvo o líquido.

Encimera con capacidad de inducción

Utensilios de cocina adecuados

- Para obtener mejores resultados, le recomendamos que use utensilios de cocina Saladmaster.

Utensilios de cocina no adecuados

- Utensilios de cocina de acero inoxidable sin propiedades magnéticas
- Vidrio
- Cerámica
- Alfarería
- Aluminio

Mensaje de advertencia y sistema de protección

Se recomienda que la encimera se use en un tomacorriente eléctrico de 120 V que no esté funcionando con otro aparato. Las bajas o subidas de voltaje, la operación de la unidad en distancias menores que 10 cm (4 pulg.) de la pared, orificios de ventilación bloqueados o el uso de utensilios de cocina no magnéticos o utensilios sin alimento o líquidos pueden provocar que el aparato entre en un modo de protección.

E0 – Detección de cortocircuito
E2 – Protección de sobrecalentamiento de la encimera
E3 – Protección de alto voltaje (más de 140 V)
E4 – Protección de bajo voltaje (menos de 90 V)
E5 – Protección de detección del sensor
E6 – Protección de sobrecalentamiento de la superficie para cocinar [cuando la temperatura en la parte inferior del utensilio de cocina es demasiado alta — más de 295° C (560° F)]

Si no se coloca un utensilio de cocina o se utilizan utensilios de cocina inadecuados o utensilios de cocina de menos de 8 cm (3¼ pulg.), la encimera de cocina no funcionará.

Para su protección, la encimera está equipada con una protección de inactividad de dos horas. Si la temperatura de la encimera se fija en 150° C (300° F) o más, y no recibe ninguna instrucción dentro de dos horas durante su funcionamiento (a menos que se use la función de temporizador), la encimera se apagará automáticamente.

Guía de solución de problemas

Problema: Cuando se enchufa, no emite ningún sonido ni se enciende la luz de encendido.

Soluciones posibles:

- Asegúrese de que esté enchufada de manera correcta y que el tomacorriente funcione.
- Asegúrese de que el utensilio de cocina esté al centro del plato de cerámica.

Problema: Suena constantemente el sonido de advertencia y la unidad deja de funcionar después de 15 segundos.

Soluciones posibles:

- Revise si el utensilio de cocina es el adecuado para cocinar por inducción.
- Revise si el utensilio de cocina está al centro del plato de cerámica.
- Revise si el diámetro del utensilio de cocina es mayor que 8 cm (3¼ pulg.).

Problema: Deja de calentar repentinamente cuando está funcionando.

Soluciones posibles:

- Revise si la temperatura ambiente es demasiado alta.
- Revise si están bloqueados los orificios de ventilación.
- Use un tomacorriente eléctrico que no use otro aparato.
- Está funcionando el dispositivo de protección. Espere 10 minutos e inténtelo de nuevo.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTE

Lors de l’utilisation d’appareils électriques, il faut toujours suivre des précautions de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions
2. NE PAS toucher les surfaces très chaudes.
3. Pour éviter tout risque électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la table de cuisson à induction dans l'eau ou d'autre liquide.
4. Vérifier que les caractéristiques électriques de la table de cuisson à induction correspondent effectivement à celles du système de câblage électrique domestique.
5. Il est essentiel de brancher la table de cuisson à induction à une prise mise à la terre.
6. Une supervision étroite est requise lors de l’emploi de tout appareil par des enfants ou à leur proximité.
7. Débrancher de la prise en cas de non utilisation et avant le nettoyage. Laisser l’appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
8. NE PAS utiliser un appareil ayant un cordon ou une fiche endommagés, ou encore qui fonctionne mal ou est endommagé d’une manière quelconque. Contacter le centre de service agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
9. NE PAS utiliser à l’extérieur.
10. NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord d’une table ou d’un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. NE PAS placer sur ou à proximité d’un brûleur chaud à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
12. Faire preuve d’extrême prudence pour déplacer un appareil contenant de l’huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Toujours commencer par brancher la fiche sur l’appareil, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, arrêter l’unité, puis retirer la fiche de la prise murale.
14. Les personnes ayant un pacemaker doivent consulter un médecin avant toute utilisation de cet appareil.
15. NE PAS utiliser l’appareil dans un but autre que celui auquel il est destiné.
16. RÉSERVÉ À L’USAGE MÉNAGER.
17. ATTENTION : Pour réduire le risque de choc électrique, brancher à des prises correctement mises à la terre uniquement.

PRIÈRE DE CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Attention

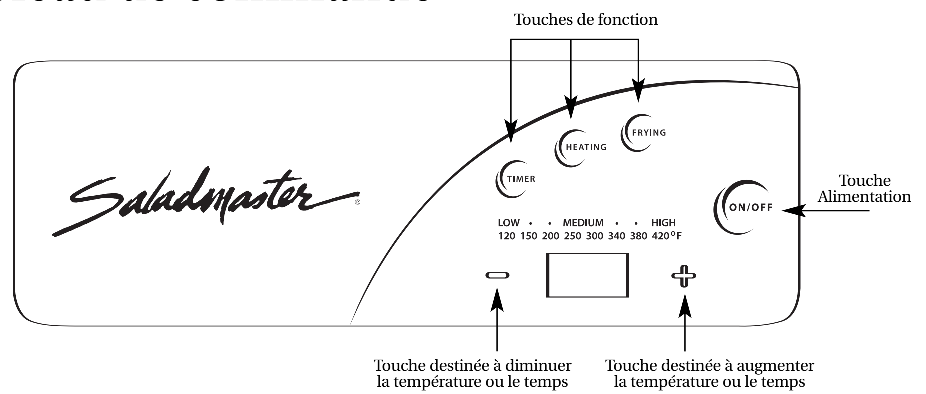
Votre sécurité nous est importante. S’assurer d’observer ce qui suit pour éviter tout mauvais fonctionnement susceptible de provoquer un accident :

- NE PAS tenter de réparer la table de cuisson à induction. Contacter le distributeur pour tout service.
- Prière de placer la table de cuisson à induction sur un comptoir horizontal. À une distance minimum de 10 cm (4") des murs ou de tout autre article.
- Pour éviter toute surcharge de circuit, n’utiliser qu’un appareil par prise électrique.
- NE PAS utiliser la table de cuisson à induction dans une humidité élevée ou a proximité de sources de chaleur.
- NE PAS faire fonctionner avec un ustensile de cuisine vide.
- NE PAS placer couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles de casserole, papier aluminium sur la table de cuisson à induction car ils risquent de chauffer.
- NE PAS placer de papier, chiffon ou papier aluminium entre les casseroles et la table

de cuisson à induction et ce, pour éviter tout accident.

- NE PAS mettre de papier, de tissu ou de papier alu entre les casseroles et la table de cuisson à induction.
- NE PAS utiliser la table de cuisson à induction sur de la moquette ou une nappe et ce, afin de ne pas bloquer la ventilation et d'affecter l'émanation de la chaleur.
- NE PAS cogner le panneau d'induction. En cas de fissure, débrancher immédiatement la table de cuisson et contacter le distributeur pour service.
- NE PAS déplacer la table de cuisson à induction lorsqu'il y a des casseroles dessus ou lorsqu'elle est branchée.
- Poser l'appareil sur une surface stable. Ne pas le laisser tomber.
- En fin de cuisson, la table de cuisson à induction risque d'être toujours très chaude. Ne pas la toucher ni la nettoyer avant qu'elle soit complètement refroidie.
- Garder l'unité hors de la portée des enfants.
- NE PAS immerger la table de cuisson à induction dans l'eau.
- Conserver la table de cuisson à induction propre. En évitant que quoi que ce soit entre dans les ventilations de la table de cuisson et ce, pour éviter tout dommage.
- Un cordon court est fourni. Vous risquez moins de vous emmêler ou de trébucher qu'en présence d'un cordon long. Nous déconseillons les rallonges.
- NE PAS endommager le cordon d'alimentation et ne pas tenter de le réparer s'il était endommagé. Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, ne jamais tenter de le personnaliser. Conserver le cordon à l'abri des températures élevées. Éviter de plier, tordre et tirer inutilement le cordon. Ne jamais placer d'objets lourds sur le cordon ni tenter de le nouer. Utiliser un cordon d'alimentation endommagé peut entraîner un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.
- S'assurer que la fiche rentre complètement dans la prise électrique. Les fiches partiellement branchées risquent d'être la cause de dangers électriques.

Tableau de commande



Réglages d'intensité

La table de cuisson à induction est pré-programmée avec huit réglages de température, en conformité avec les réglages de cuisinière électrique standard. Prière de consulter l'échelle des températures située sur la table de cuisson en céramique pour comprendre les réglages de cuisson.

Pour cuisiner

Brancher la table de cuisson à induction dans une prise électrique de 120 V qui ne fait pas fonctionner un autre appareil. L'unité émettra un bip et les voyants de fonction clignoteront puis s'éteindront. L'écran d'affichage clignotera « --- » et la touche ON/OFF (Marche/Arrêt) clignotera indiquant ainsi que l'unité est bien branchée. Appuyer une fois sur la touche ON/OFF (Marche/Arrêt) pour allumer l'unité. La touche ON/OFF (Marche/Arrêt) et l'affichage s'allumeront. L'unité est maintenant prête à l'emploi. Placer un ustensile de cuisson compatible avec la méthode à induction sur la table de cuisson avant de sélectionner la fonction de cuisson.

Fonction Chauffage

Appuyer sur le bouton HEATING (Chauffage). L'affichage s'allumera et commencera à chauffer à 150 °C (300 °F). Pour régler la température, appuyer sur la touche + ou –.

Fonction Friture

Appuyer sur le bouton FRYING (Friture). L'affichage s'allumera et commencera à chauffer à 215 °C (420 °F). Pour régler la température, appuyer sur la touche + ou –. Note : Le préchauffage des casseroles prendra bien moins longtemps qu'avec les cuisinières traditionnelles.

Fonction Minuterie

La minuterie peut être activée pour une durée maximum de 9 heures 59 minutes. La fonction Minuterie peut être activée à tout moment durant le préchauffage ou la friture. Pour activer, appuyer sur la touche TIMER (Minuterie). L'affichage indiquera 0:15 avec le 0 clignotant. Appuyer sur la touche + ou – pour modifier le réglage des heures puis appuyer sur la touche TIMER (Minuterie) pour modifier le réglage des minutes. Le 15 clignotant, utiliser la touche + ou – pour modifier le temps de compte à rebours désiré. Au bout de 5 secondes, le temps sera sélectionné. Basculer entre les affichages température et minuterie en appuyant sur la touche HEATING (Chauffage), FRYING (Friture) ou TIMER (Minuterie). Une fois le temps de cuisson souhaité atteint, l'unité émettra 5 bips, le voyant fonction clignotera une fois et le chauffage s'arrêtera. En cas d'inactivité pendant 5 minutes, la table de cuisson à induction sera mise hors tension.

Nettoyage

S'assurer de débrancher et de procéder aux opérations suivantes une fois l'appareil refroidi. Ne jamais immerger l'unité dans l'eau ou la placer directement sous l'eau du robinet. Essuyer la table de cuisson et le corps à l'aide d'un chiffon humide. Les taches incrustées peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyant en poudre ou liquide.

Batterie de cuisine compatible avec la méthode à induction

Batterie de cuisine adéquate

- Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, il est recommandé d'utiliser la batterie de cuisine Saladmaster.

Batterie de cuisine non compatible

- Batterie de cuisine en acier inoxydable avec propriétés magnétiques
- Verre
- Céramique
- Terre cuite
- Aluminium

Message de mise en garde et système de protection

Il est recommandé de brancher la table de cuisson dans une prise électrique de 120 V ne faisant pas fonctionner d’autre appareil. Des baisses ou des sautes de puissance, l’utilisation de l’appareil à moins de 10 cm (4") des murs, des ventilations bloquées ou l’emploi de batterie de cuisine non magnétique ou de batterie de cuisine sans aliments ou liquides risquent de forcer l’appareil à entrer en mode de protection.

E0 – Détection de panne de circuit
E2 – Protection de surchauffe de table de cuisson
E3 – Protection haute tension (supérieure à 140 V)
E4 – Protection basse tension (inférieure à 90 V)
E5 – Protection par détection à capteurs
E6 – Protection de surchauffe de la surface de cuisson [lorsque la température au niveau du fond des casseroles est trop élevée, à savoir supérieure à — 295 °C (560 °F)]

En cas d'absence de batterie de cuisine, de batterie de cuisine inadéquate ou encore de batterie de cuisine inférieure à 8 cm (3¼"), la table de cuisson ne fonctionnera pas.

Par mesure de protection, la table de cuisson est équipée d’une protection au repos de deux heures. Si la température de la table de cuisson est réglée à 150 °C (300 °F) ou plus, et si elle ne reçoit aucune instruction en deux heures pendant le fonctionnement (sauf en cas d’utilisation de la fonction Minuterie), la table de cuisson s’éteindra automatiquement.

Guide de dépannage

Problème : Une fois branché, il n’y a pas de bip et le voyant d’alimentation ne s’allume pas.

Solutions possibles :

- S’assurer que l’appareil est bien branché et que la prise électrique fonctionne.
- S’assurer de placer la casserole au centre de la plaque en céramique.

Problème : Un bip d’avertissement retentit en permanence et l’appareil s’arrête de fonctionner au bout de 15 secondes.

Solutions possibles :

- Vérifier que la casserole est compatible avec la cuisson à induction.
- Vérifier de bien placer la casserole au centre de la plaque en céramique.
- S’assurer que le diamètre de la casserole est supérieur à 8 cm (3¼").

Problème : S’arrête tout à coup de chauffer pendant le fonctionnement.

Solutions possibles :

- Vérifier si la température ambiante est très élevée.
- Vérifier si les trous de ventilation sont bloqués.
- Utiliser une prise électrique ne servant pas à un autre appareil.
- Le dispositif de protection fonctionne. Attendre 10 minutes et réessayer.

Saladmaster®
We Change Lives™

230 Westway Place 101
Arlington, TX 76018 USA
www.saladmaster.com

L20083SA Printed in China